

<<食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787811027914

10位ISBN编号：7811027917

出版时间：2010-10

出版时间：东北大学出版社

作者：崔颂英 编

页数：238

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食用菌栽培技术>>

### 前言

亲爱的朋友，当你从培训学校领到这本书，你已是辽宁省农民技术员培养工程的一名学员，这本书将同学校的师生一起，陪着你度过在大学里的日日夜夜，见证你实现从“传统农民”到“新型农民”的破茧成蝶的每一个细节。

为认真贯彻落实《中共辽宁省委辽宁省人民政府关于推进社会主义新农村建设的实施意见》，培养“有文化、懂技术、会经营”的新型农民，2007年9月，辽宁省科技厅会同省委组织部、省人事厅、省农委、省财政厅共同组织实施了“辽宁省农民技术员培养工程”，采取政府出资的方式，有组织、有计划、有步骤地在农村种养殖科技示范户中选拔有一定实践经验的农民进入省内农业高等院校，接受以需求为导向，半年制、非学历的技术培训，使其成为现代农业技术的示范者和传播者，带动周边农民共同致富。

辽宁省农民技术员培养工程依托沈阳农业大学、大连水产学院、辽东学院、辽宁农业职业技术学院四所省内高等农业院校，根据我省农业生产实际和优势特色产业发展需求，设置了水田、旱田、花卉、药用植物、养猪、家禽、蔬菜、果树、食用菌、小浆果栽培、牛羊饲养、海水养殖、淡水养殖等13个专业。

工程针对农民学员具有丰富农业生产实践经验但文化知识水平不高的特点，在突出职业技能培训实用性的基础上，加强现代农业经营管理理念的培养，提高学员的综合素质。

## <<食用菌栽培技术>>

### 内容概要

辽宁省农民技术员培养工程依托沈阳农业大学、大连水产学院、辽东学院、辽宁农业职业技术学院四所省内高等农业院校，根据我省农业生产实际和优势特色产业发展需求，设置了水田、旱田、花卉、药用植物、养猪、家禽、蔬菜、果树、食用菌、小浆果栽培、牛羊饲养、海水养殖、淡水养殖等13个专业。

工程针对农民学员具有丰富农业生产实践经验但文化知识水平不高的特点，在突出职业技能培训实用性的基础上，加强现代农业经营管理理念的培养，提高学员的综合素质。

## &lt;&lt;食用菌栽培技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 基础知识第一章 绪论第一节 食用菌的营养价值与药用价值第二节 食用菌产业的发展与前景第二章 食用菌基础理论第一节 食用菌的形态第二节 食用菌的生理第二篇 制种技术第三章 制种基本条件第一节 制种用品、用具第二节 制种设备、设施第四章 制种基本技术第一节 消毒与灭菌技术第二节 培养基制作技术第三节 菌种扩繁与培养技术第四节 菌种质量鉴定与保藏第五章 菌种选育技术第一节 选种技术第二节 育种技术第三篇 栽培技术第六章 平菇栽培技术第一节 概述第二节 栽培技术第七章 香菇栽培技术第一节 概述第二节 棚内袋栽技术第三节 露地套种技术第八章 滑菇栽培技术第一节 概述第二节 栽培技术第九章 黑木耳栽培技术第一节 概述第二节 棚内吊袋栽培技术第三节 露地摆放栽培技术第十章 鸡腿菇栽培技术第一节 概述第二节 棚内袋栽技术第三节 露地套种技术第十一章 金针菇栽培技术第一节 概述第二节 栽培技术第十二章 灵芝栽培技术第一节 概述第二节 栽培技术第十三章 蛹虫草栽培技术第一节 概述第二节 栽培技术第四篇 病虫害防治技术第十四章 食用菌常见病虫害识别与防治第一节 概述第二节 菌丝体阶段常见病虫害识别与防治第三节 子实体阶段常见病虫害识别与防治第四节 贮藏期常见病虫害识别与防治第五篇 保鲜与加工技术第十五章 食用菌保鲜与加工技术第一节 食用菌保鲜技术第二节 食用菌初加工技术第三节 食用菌深加工技术第六篇 营销技术第十六章 食用菌营销技术第一节 概述第二节 食用菌出口贸易技术第三节 食用菌出口贸易的谈判策略第七篇 工厂化与标准化技术第十七章 食用菌工厂化生产第一节 国内外食用菌工厂化生产概况第二节 当前国内外工厂化生产的主要技术第三节 双孢蘑菇工厂化栽培技术第十八章 食用菌标准化生产第一节 如何实施食用菌标准化第二节 食用菌标准化的主要内容第三节 食用菌标准介绍第四节 白灵菇标准化栽培技术参考文献

## &lt;&lt;食用菌栽培技术&gt;&gt;

## 章节摘录

一、食用菌产业的发展 1.世界食用菌产业的发展 世界食用菌产业的发展已经有1000多年的历史，特别是在第二次世界大战后至今的几十年，取得了迅猛发展。

人类对食用菌的认识和利用已经有数千年的历史。

资料表明，目前地球上的真菌约有150万种，其中14万种可以认为是具有食用和药用价值的大型真菌（Hawksworth, 2001），可以直接食用或药用的约有3000种（S.T.Chang, 1993），但是只有200个种类可以试验性栽培，100个种类可以经济性栽培，大概60个种类商业化栽培，10多个种类在许多国家工业规模栽培。

此外，约2000种真菌具有药用功效。

我国已知的大型真菌有1701种（卯晓岚，2002），经济真菌1341种（卯晓岚，1995），可以进行人工栽培的有86种（卯晓岚，2000），商业化栽培品种约40种，大规模商业化栽培品种约20种。

我国是世界上认识和栽培食用菌最早、种类最多、产量最高的国家之一，早在唐代就有栽培食用菌的史料记载。

公元7世纪后唐苏恭《唐本草注》、唐人韩鄂编《四时纂要》卷中的《种菌子》，元代的王桢所著《农书》等都对食用菌栽培有详细的记载。

可以说，中国是绝大多数食用菌栽培的发祥地。

20世纪30年代工业革命后，随着微生物学、真菌学、遗传学、生理学、生物化学等学科的发展，德国、法国、美国、日本等国家将食用菌的栽培和加工推进到科学化的阶段，成为重要的产业。

20世纪初，法国在双孢蘑菇纯菌种的分离培养方面首告成功。

日本于20年代末，首先制成了香菇的纯培养菌种。

其后，各国开始利用粪草（堆肥）、秸秆、木屑等大规模栽培食用菌。

第二次世界大战后，荷兰、美国、日本等一些发达国家的食用菌生产趋于工业化、工厂化、机械化和集约化。

<<食用菌栽培技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>